Beitrag zum Fest

Silvesterpunsch ohne Tücken



Wenn Sie und Ihre Gäste trotz einer fröhlichen Silvesterfeier und eines nach allen Regeln der Kunst gebrauten Punsches mit klarem Kopf ins neue Jahr gehen wollen, so beherzigen Sie die folgenden Ratschläge: Eröffnen Sie die Feier mit einem kalten Imbiß, der eine gute Grundlage schafft für nachfolgende alkoholische Genüsse. Mayonnaisensalate, Aufschnittplatten, Bratenplatten, Heringssalat und Ölsardinen sind geeignete Bestandteile eines solchen kalten Buffets. Bleiben Sie beim Trinken möglichst bei einem guten, naturreinen Wein, und bieten Sie dazu Gebäck, süß und salzig.

Ungefähr eine halbe Stunde vor Mitternacht muß mit den Vorbereitungen für den Punsch begonnen werden. Es gibt eine große Zahl von Rezepten für schwere und leichte Pünsche aller Art. Einen ausgezeichneten Silvesterpunsch bereiten Sie aus zwei Flaschen schwerem Rotwein, 1½ Liter starkem Tee, 200 g Zucker, 3/8 Liter Arrak. Der Zucker wird in dem Arrak aufgelöst. Das Getränk wird leicht erwärmt angezündet und brennend in den fast siedenden Punsch gegossen.

Nach den vorausgegangenen vernünftigen Genüssen werden Sie etliche Gläser Punsch gut vertragen. Reichen Sie nach 12 Uhr nochmals kleine Appetithappen, und eine Tasse guter Kaffee wird die fröhliche Stimmung auf dem Höhepunkt halten. Wechseln Sie auch jetzt die Getränke nicht und bleiben Sie bei dem Wein von vorher.

Solcherart bewirtete Gäste werden dankbar an den gelungenen Abend in Ihrem Hause zurückdenken.

GEFÜLLTE ROULADEN

250 g Pfifferlingsscheibchen und 125 g Zwiebelwürfel in 20 g Palmin gardünsten; mit Salz, Pfeffer, Petersilie würzen. 4 Schweinsrouladen salzen, pfeffern, Pilze einrollen, zustecken. In 40 g Palmin anbraten, 1/8 l Wasser zugießen, ca. 50 Min. schmoren. Den Bratfond mit 1/4 l Wasser und 1/8 l saurer Sahne auffüllen, mit Mehl binden und abschmecken.